

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-263345

(43)公開日 平成11年(1999)9月28日

(51) Int.Cl.⁶
B 6 5 D 25/20
5/44

識別記号

F I
B 6 5 D 25/20
5/44

B
A

審査請求 未請求 請求項の数2 FD (全 6 頁)

(21)出願番号 特願平10-88230

(22)出願日 平成10年(1998)3月18日

(71)出願人 000002897
大日本印刷株式会社
東京都新宿区市谷加賀町一丁目1番1号

(72)発明者 高橋 直樹
東京都新宿区市谷加賀町一丁目1番1号
大日本印刷株式会社内

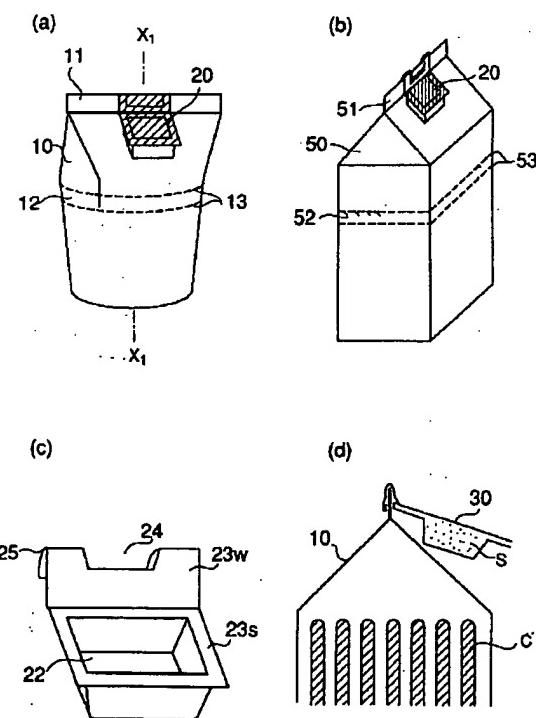
(74)代理人 弁理士 金山 謙

(54) 【発明の名称】 ソース付カップ複合容器

(57) 【要約】

【課題】 主容器と従容器とが一体化したものとし、従容器が安定した状態であって、ソースのディップが容易にできる包装容器を提供することである。

【解決手段】 主たる内容物を収納した板状部を備えた主容器と、前記主たる内容物をディップするためのソースを収納して密封してなる従容器とからなるソース付カップ複合容器であって、前記従容器は、プラスチックを成形してなる上部フランジ部と該フランジ部の内縁に連接し、そこから垂下する側壁部と、該側壁部の下端に連接する底壁部とからなる容器本体と、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の表面上に接着される蓋材とからなり、更に、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の一辺にそこから延長して連接しているフランジ延長部を設けかつ、前記フランジ延長部には、前記主容器の板状部に係止し得る係止部を形成した容器本体の前記係止部に切欠部を設けたソース付カップ複合容器であって、前記蓋材の熱接着する面の材質が、前記主容器の外面に對しても熱接着可能であることを含むものである。



【特許請求の範囲】

【請求項1】主たる内容物を収納した板状部を備えた主容器と、前記主たる内容物をディップするためのソースを収納して密封してなる従容器とからなるソース付カップ複合容器であって、前記従容器は、プラスチックを成形してなる上部フランジ部と該フランジ部の内縁に連接し、そこから垂下する側壁部と、該側壁部の下端に連接する底壁部とからなる容器本体と、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の表面に接着される蓋材とからなり、更に、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の一辺にそこから延長して連接しているフランジ延長部を設けかつ、前記フランジ延長部には、前記主容器の板状部に係止し得る係止部を形成した容器本体の前記係止部に切欠部を設けたことを特徴とするソース付カップ複合容器。

【請求項2】前記蓋材の熱接着する面の材質が、前記主容器の表面に対して熱接着可能であることを特徴とする請求項1記載のソース付カップ複合容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、主たる内容物を収納した主容器と、前記主たる内容物につけるソースを収納した従容器とを組み合わせたソース付カップ複合容器に関する。

【0002】

【従来の技術】スティックポテト等の主たる内容物を収納した包装容器と、前記主たる内容物につける（ディップ）ソースを収納した従容器とからなる包装体が市販されている。前記主容器と従容器とを別々にして、第3の包装としてプラスチックトレー、紙器あるいは袋等によって一緒に包装する纏め包装容器や、従容器を主容器の中に、前記主容器たる内容物と共に収納する内包式包装容器としていた。また、ゲーベルトップ型等の紙容器を用いた主容器に組み合わせる従容器としては、プラスチック成形品からなる容器のフランジ部を部分的に延長して係止部を形成し、前記紙容器の上部シール部に係止することがあった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】前記、纏め包装容器は、包装材の無駄とその包装をする工程及び場合によつては、そのための設備を必要とした。また、使用時には、従容器が主容器と完全に別体であるために、両容器が離れて、特に従容器が近くに無くなってしまい、それを探すことになったりすることがあった。また、前記内包式包装容器は、従容器を主容器の中に収納するため、主容器の中における従容器がある程度の固定化が必要となり、そのための容器内の構造に工夫が必要であった。その上、内容物と従容器とが直接接触することは、好ましくないことであった。前記、紙容器の上部シール部に係止する形式の包装では、流通時に主容器と従容器

とが分離してしまうことがあり、それを防止するためには、さらに纏め包装が必要であった。本発明の課題は、主容器と従容器とを一体化したものとし、従容器が安定した状態であって、ソースのディップが容易にできる包装容器を提供することである。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明者は、ソース付カップ複合容器に関して、使用時までの2つの容器の結合、ディップするときの安定性等について鋭意検討した結果、本発明を完成するに至ったものである。すなわち、本発明は、主たる内容物を収納した板状部を備えた主容器と、前記主たる内容物をディップするためのソースを収納して密封してなる従容器とからなるソース付カップ複合容器であって、前記従容器は、プラスチックを成形してなる上部フランジ部と該フランジ部の内縁に連接し、そこから垂下する側壁部と、該側壁部の下端に連接する底壁部とからなる容器本体と、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の表面に接着される蓋材とからなり、更に、上記の容器本体を構成する上端フランジ部の一辺にそこから延長して連接しているフランジ延長部を設けかつ、前記フランジ延長部には、前記主容器の板状部に係止し得る係止部を形成した容器本体の前記係止部に切欠部を設けたソース付カップ複合容器であって、前記蓋材の熱接着する面の材質が、前記主容器の外面に対しても熱接着可能であることを含むものである。

【0005】

【発明の実施の形態】次に、本発明のソース付カップ複合容器について図等を用いて、さらに詳細に説明する。図1は、本発明のソース付カップ複合容器の実施例を示す斜視図で、(a) 主容器が紙カップ成形品からなるもの、(b) 主容器がゲーベルトップ型紙容器からなるもの、(c) 従容器の容器本体のみを示す斜視図、(d) 図1(a)のX₁-X₁部部分断面図である。図2は、本発明のソース付カップ複合容器の従容器の実施例を示す図で、(a) 成形された容器本体、蓋材の内容物の充填前の状態を示す図、(b) 内容物を充填し、係止状態に折り曲げ主容器に係止した状態を示す図である。図3は、本発明のソース付カップ複合容器の使用時の状態を示す、(a) 開封状態の斜視図、(b) 図3(a)のX₂-X₂部断面図、(c) 図3(b)のY部拡大図である。図4は、本発明の容器本体に用いるシートの材質を説明する断面図である。図5は、本発明の蓋材の材質を説明する断面図である。図6は、本発明の主容器の材質を説明する断面図である。本発明のソース付カップ複合容器を用いる例としては、例えば、主たる内容物をフライドポテトとし、ソースとしてジャム等をディップして食すような用途である。

【0006】本発明にかかるソース付カップ複合容器に用いる主容器の例としては、図1(a)に示すような、紙カップ製造技術を用いて成形した紙カップがある。胴

部を構成する胴紙と底部を構成する底紙との両部材は、予め打ち抜きされた枚葉として供給されても良いし、ロール供給されたそれぞれの用紙をインライン打ち抜きをしながら成形してもよい。カップの成形は、前記底紙をコの字に成形し、胴紙の胴部シールと前記底紙のスカート部をくるむ形で胴紙をおり曲げて、ローレットにより、胴紙内面と底紙のスカート部とを熱接着することによって、カップ状体とし、内容物を充填後、前記カップ状体の上部を熱接着することによって、密封する。この際、上部シール部が板状部11を形成する。なお、図1(a)に示すように、前記胴紙の所定の位置にジッパー13を設け、主容器10の開封の際には、図3(a)に示すように前記ジッパー部13から開封帶12を除去して主容器10を2分して開封することができる。本発明においては、図1(a)に示すように前記板状部に従容器の係止部を係留させる。

【0007】また、別の主容器の例としては、図1(b)に示したソース付カップ複合容器Pの主容器のようなゲーベルトップ型紙容器50がある。この場合も容器上部に板状部51が形成されている。ゲーベルトップ型紙容器50の成形は、図示はしないが、ブランクシートから、フレームシーラを用いてスリーブを形成し、包装機械において、成形して箱体とし、同時に充填した後密封する。この場合にも、主容器の上方部にジッパー53を設け、使用時に、該ジッパー部53から、開封帶52を除去することにより、主容器10を開封して主たる内容物Cを取り出すことができる。

【0008】本発明にかかるソース付カップ複合容器の包装材料である積層体の材質について説明する。主容器は、前述のように、紙を含む積層体からなり、その材質構成例としては図6に示すような材質の積層体がある。容器の表面層101は、ポリエチレン等の合成樹脂からなり、紙層102としては、カップ原紙またはミルクカートン用紙等が用いられる。積層体の最内層105は、熱接着性を有する、ポリエチレン、ポリプロピレン等の樹脂からなり、前記、紙層102と最内層105との間には、バリア性、遮光性等のある中間層103を介在させることができる。さらに、前記中間層を積層するためには、適宜接着層104を設けてもよい。

【0009】次に、本発明に係るソース付カップ複合容器Pの従容器20の構造について説明する。従容器20は、熱成形された容器本体21と開口部を被覆し、開口部の周縁部において密着シールされる蓋材30とからなる。前記容器本体21は、射出成形によるものであってもよいが、シート成形によるものがより好ましい。具体的な容器本体21の例は、図2(a)に示すように、熱成形可能なプラスチックシートを真空成形してソース収納部22を形成した成形品、すなわち、容器本体21とする。前記ソースの収納部22の周縁部には、密封のための周縁フランジ部23sを形成し、その周縁フランジ

部23の一辺を延長しフランジ延長部23wとする。該フランジ延長部23wは、その端部に近い部分の折り曲げ線25にて折り曲げて、紙容器の上部の板状部11に係止させる係止部を有する構造とするが、本発明においては、図2(a)に示すように、前記係止させる部位に切欠部24を設けるものとする。係止部に切欠部24を設けることによって、前記主容器10の板状部11に従容器を係止したときに、係止部の中に、主容器の板状部11の一部が露出することになる。この露出した板状部とその周縁の係止部とにわたって、例えば粘着テープを貼ることによって、従容器が主容器に固定されるため、前記係止がより確実になる。

【0010】さらに、容器本体21の内容物収納部22内にソースSを収納して蓋材30を密封シール際に、蓋材30を、前記切欠部24を含む前記フランジ延長部25全域をシールする大きさとして、前記と同様に係止部を形成すると、前記切欠部24における蓋材30の内面は、蓋材積層体70の熱接着層72となりとなり、該熱接着層72は、主容器10の板状部において、主容器を構成する積層体100の表面層101と接することになる。ここで、蓋材の熱接着層72が前記主容器容器の積層体の表面層101と熱接着可能な材質であれば、従容器20の係止部、特に、容器本体21に設けた切欠部24に相当する部分を加圧加熱することによって従容器20が主容器10に熱固定されることになる。

【0011】このようにして、熱固定または、その他の方法により、主容器10及び主容器10に固定した従容器20からなる本発明のソース付カップ複合容器Pの主容器10に収納した内容物Cを取り出し、従容器20内のソースSをディップするには、図3(a)に示すように、紙容器の上方に設けたジッパー部等から開封帶12を除去して、主容器10を開封し、また、従容器20の蓋材30を剥離して、前記主容器10から内容物Cを取り出して、従容器20内のソースSをディップして食すことができるようになる。

【0012】シート成形法による底容器21のフランジ延長部23wに切欠部24を設けるには、容器本体21は一般に多面付けで成形され、成形後に抜き型により、一定の単位の大きさに打ち抜きが行われるので、前記抜き型に前記切欠部24を形成する刃型も同時に設ければよい。

【0013】シート成形により従容器を成形する場合、用いるシートの厚さは、0.1～1.0mmの範囲であり、より好ましくは0.2～0.5mmである。シートの厚さが0.1mm未満の場合、剛性が低下し、本発明における主容器の板丈夫への係止がしにくくなり、また、ソースをディップする際にも、従容器が変形して、ディップがしにくくなる。また、シートの厚さが、1.0mmを超えると成形に時間がかかり、効率が悪くなり、また、割高な容器となる。

【0014】シートの材質として、図4(a)に示すように真空成形等のシート成形可能な单一な材質からなるシート60、あるいは、図4(b)に示すように、シート成形可能な主たるシート61に蓋材の熱接着層と接着可能な熱接着性フィルム62が積層された積層体60'でもよい。この場合、主たるシート61と熱接着性フィルム62との間に接着層63が介在してもよい。前記シート成形可能なシート60または主たるシート61としては、具体的には、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリビニルアルコール、ポリ塩化ビニル等があげられる。また、前記熱接着性フィルムとしては、蓋材の積層体70における熱接着層と熱接着可能な材質を適宜選定すればよい。容器本体の成形シートを積層体とする場合、ラミネート法による積層体であってもよいし、共押出し法による積層体であってもよい。また、容器本体、射出成形法によって成形したものであってもよく、この場合、成形材料としては、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレン、アクリロニトリル、アクリロニトリル・ステレン、ポリエチレンテレフタレート、ポリアミド、ポリカーボネート、ポリビニルアルコール等の樹脂を用いることができる。

【0015】プラスチックシートを真空成形してなる従容器の場合、容器本体に設けたフランジ延長部の折り曲げて係止部に相当する部分に切欠部を形成した後、所定の線から折り曲げて、紙容器の傾斜部に位置させるようにし、その先端を折り曲げて係止部を形成する。前記折り曲げは、例えば、折り曲げ部に加熱突起(熱野)を押し当てて加熱軟化させ、治具または手により折り曲げて、そのまま冷却することによって、係止部を形成することができる。従容器の蓋材は、少なくとも容器本体のソース収納部周縁のフランジ部には密着シール刷る。さらに、容器本体のフランジ延長部全域を被覆する大きさの蓋材としてもよく、この場合、容器本体の前記切欠部に相当する部分の蓋材には、底材がないから、蓋材の内面が下面に露出した状態となる。

【0016】このようにして得られる従容器を紙容器のトップシール部の板状部に、係止すると、前記容器本体のフランジ部の切欠部に相当する蓋材の内面は、紙容器の表面に対面し、この従容器の係止部の両側から加圧加熱することにより、前記蓋材と紙容器との対面部分が接着し、その結果、従容器は、紙容器に固定されることになる。

【0017】なお、容器本体を前述のように、射出成形法により成形する場合には、折り曲げ部は、予め、成形金型の設計において最終形状となる成形型とすることができる。

【0018】従容器の蓋材を構成する積層体70は、図5(a)に示すように基材層71に熱接着層72を積層したものでもよいし、また、必要により、図5(b)に示すように、基材層71と熱接着層72との間に、中間

層73を介在させた構成であってもよい。前記中間層73は、遮光性あるいはバリア性等、内容物の保存のために求められる物性等を有するフィルム等である。また、前記基材層71と熱接着層72、基材層71と中間層73、中間層73と熱接着層72との間に接着層74を適宜介在させることもできる。

【0019】本発明により、紙容器の板状部11に固着された従容器20は、図3に示すように、主容器10をその中間部にて、分離する構造の場合には、分離した主容器10の上部に固着した状態のまま、テーブル上などに置けるため、安定性が増して、安心してディップができるを見出した。

【0020】本発明のソース付カップ複合容器に収納できる内容物としては、前記のポテトの他に主たる内容物としては、棒ビスケットでもよく、例えば、その場合のソースとしては、チョコレートペースト、バターピーナッツ、いちごジャム等が上げられる。

【0021】

【実施例】実施例として、図1(a)に示すような紙カップを主容器として用いて、ソース付カップ複合容器を作成した。その試作の各条件は次の通りである。

<主容器>

形状：図1(a)の通りの形状とした。

主たる内容物：棒状のビスケット70gを主容器に充填密封した。容器は、図1(a)に示すような、紙カップ容器とした。

【0022】主容器の材質：PE15/紙320/AD/ AL7/PE30
(胴部材、底部材とも同じ)

{略号 PE: 低密度ポリエチレン、AD: 接着層、AL: アルミ箔層、なお、略号のあとの数字は厚さ μm を表す、但し、紙については g/m^2 }

紙カップ成形機を用いて成形した。胴部成形用のブランクを打ち抜く際に、2本のジッパーによる開封帯を設けた。

<従容器>

内容物：ソースとして、①チョコレート、②バターピーナッツ、③いちごジャムの3種を各15gを従容器に密封した。

【0023】従容器の容器本体：

シートの材質：PE/AD/HIPS/AD/B^{*)}/AD/HIPS {略号 HI PS: ハイインパクトポリスチレン、B: バリア層、AD: 接着層、略号のあとの数字は厚さ μm を表す}

^{*)}：本実施例においては、バリア層としてエチレン・ビニルアルコール共重合体のケン化物を15 μm の厚さに積層した。シートの総厚さ400 μm 。従容器の蓋材：

PET12/AD/EVOH20/AD/PE20 {略号 PET: ポリエチレンフィルム、EVOH: エチレン・酢酸ビニル共重合体のケン化物からなるフィルム、略号のあとの数字は厚さ μm を表す}

50 共押出し法により製膜された前記の材質構成の450 μm

の厚さのシートを用い、前記の例と同じ方法により、すなわち、真空成形法によって、図2(a)に示すような、ソース収納部となる凹部22と前記凹部周縁に周縁フランジ部23sと、該周縁フランジ部23sの一辺を延長した延長フランジ23wを設けた成形品を得た。次いで、前記延長フランジ部23wの主容器10の板状部11に係止される部分に相当する部分に切欠部24を設けた。そして、前記凹部22にソースSを充填後、蓋材をシールした。蓋材は延長フランジの全域にわたる大きさとして全面シールした。次に、図3(b)に示すように、従容器20を、横面から見た場合に主容器10の傾斜部に格納可能な角度に、また、主容器10の上部板状部11に係止できるように、従容器20の前記延長部23wの所定の部分を折り曲げた。折り曲げは、170～210°C程度に加熱した加熱突起を所定の折り曲げ線25に接触させて、前記シートを軟化させて、好みの程度、つまり、180°近くの角度まで折り曲げた。

【0024】以上のようにして得られた主容器の板状部に従容器の前記折り曲げにより形成した係止部を結合させ、従容器20の係止部のシート切欠部24の両面から190°C程度に加熱したシール板により押圧し、蓋材30と主容器10の板状部11表面とを熱接着した。前記係止部において、容器本体の延長フランジ部に設けた切欠部の状態は、図3(c)に示すように、蓋材30の熱接着層が前記紙容器の板状部11表面層に接着された状態となる。

【0025】主容器と従容器との接着を易剥離性接着としておく事により、本発明のソース付カップ複合容器を使用した後に、主容器の板状部から従容器を容易に分離することができ、廃棄物となった際の材質別分離が可能である。

＜結果＞本実施例により得られたソース付カップ複合容器は、主容器と従容器とが、固定されており、使用時まで分離することはなく、主容器の板状部に固定した状態でディップできるので、従来のように、従容器が転倒することがなく、使いやすい容器となった。

【0026】

【発明の効果】ソースをディップして食すタイプの食品包装として、本発明のソース付カップ複合容器を用いることにより、主たる食品の包装容器とソース容器とを、纏めのための包装材を用いることなく、また、纏めのための特別な工程を要することなく、前記2つの容器が固定化できた。さらに、主たる食品の包装容器に固定化したソース容器であるため、使用者が、ソースをディップする際にも安定して使用することができるようになつた。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明のソース付カップ複合容器の実施例を示す斜視図で、(a)主容器が紙カップ成形品からなるもの、(b)主容器がゲーベルトップ型紙容器からなるもの、(c)従容器の容器本体のみを示す斜視図、(d)図1(a)のX₁～X₁部部分断面図

【図2】本発明のソース付カップ複合容器の従容器の実施例を示す図で、(a)成形された容器本体、蓋材の内容物の充填前の状態を示す図、(b)内容物を充填し、係止状態に折り曲げ主容器に係止した状態を示す図

10 【図3】本発明のソース付カップ複合容器の使用時の状態を示す、(a)開封状態の斜視図、(b)図3(a)のX₂～X₂部断面図、(c)図3(b)のY部拡大図

【図4】本発明の容器本体に用いるシートの材質を説明する断面図
【図5】本発明の蓋材の材質を説明する断面図
【図6】本発明の主容器の材質を説明する断面図

【符号の説明】

P ソース付カップ複合容器

C 主たる内容物

S ソース

10, 50 主容器

11, 51 板状部

12, 52 開封帶

13, 53 ジッパー

20 従容器

21 容器本体

22 内容物収納部

23s 内容物収納部の周縁フランジ部

23w フランジ延長部

30 切欠部

25 折り曲げ部

30 蓋材

60 容器本体成形用シートまたは積層体

61 主たるシート

62 熱接着性フィルム

63 接着層

70 蓋材の積層体

71 基材層

72 熱接着層

40 73 中間層

74 接着層

100 主容器を構成する材料の積層体

101 表面層

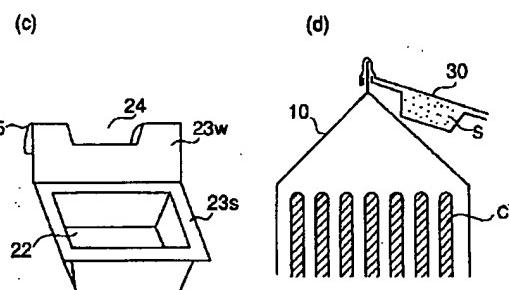
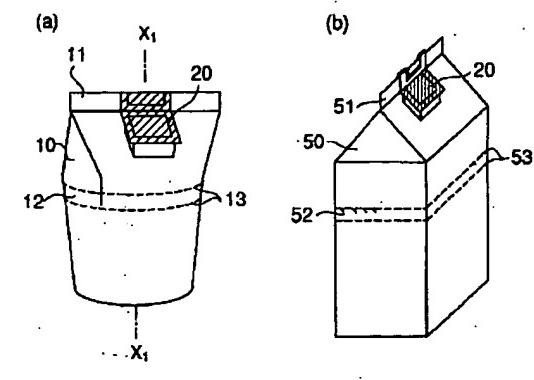
102 紙層

103 中間層

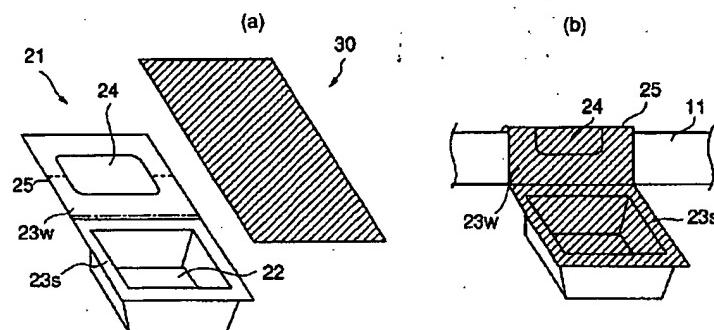
104 接着層

105 最内層

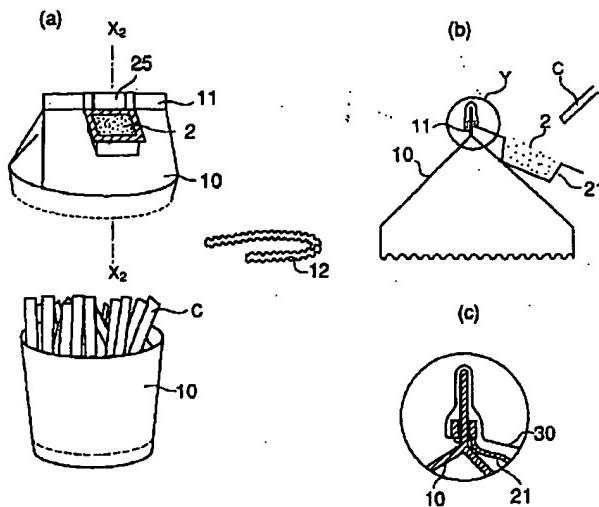
【図1】



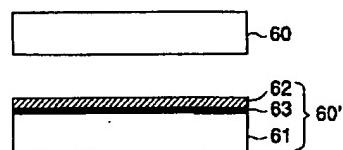
【図2】



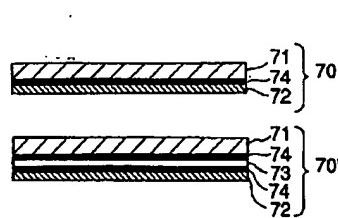
【図3】



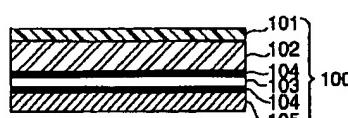
【図4】



【図5】



【図6】



DERWENT-ACC-NO: 1999-604571

DERWENT-WEEK: 199952

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Composite container for storing two different food items
e.g. dripping items in sauce along with main food

PATENT-ASSIGNEE: DAINIPPON PRINTING CO LTD[NIPQ]

PRIORITY-DATA: 1998JP-0088230 (March 18, 1998)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 11263345 A	September 28, 1999	N/A	000	B65D 025/20

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 11263345A	N/A	1998JP-0088230	March 18, 1998

INT-CL (IPC): B65D005/44, B65D025/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 11263345A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A plastic made tray shaped supplementary container has a lid (30) sealing its upper opening by bonding to flange parts (23s) formed at its upper edge. A flap (23w) extends upward from the rear portion of the supplementary container. A folded part at the upper edge of the flap clamps to the flat strip (51), which is formed at sealed upper edge of the bag type main container (50).

USE - For storing two different food items like main food along with dripping item in sauce.

ADVANTAGE - Mixing of the main food item with the supplementary item is easily enabled by having the supplementary container detachably attached to the main container.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the different views of the container.

Flange parts 23s

Flap 23w

Lid 30

Main container 50

Flat strip 51

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/6

DERWENT-CLASS: Q32

----- KWIC -----

Basic Abstract Text - ABTX (1):

NOVELTY - A plastic made tray shaped supplementary container has a lid (30) sealing its upper opening by bonding to flange parts (23s) formed at its upper edge. A flap (23w) extends upward from the rear portion of the supplementary container. A folded part at the upper edge of the flap clamps to the flat strip (51), which is formed at sealed upper edge of the bag type main container (50).

Basic Abstract Text - ABTX (3):

ADVANTAGE - Mixing of the main food item with the supplementary item is easily enabled by having the supplementary container detachably attached to the main container.

Basic Abstract Text - ABTX (4):

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the different views of the container.

Basic Abstract Text - ABTX (8):

Main container 50

Title - TIX (1):

Composite **container** for storing two different food items e.g. dripping items in sauce along with main food

Standard Title Terms - TTX (1):

COMPOSITE **CONTAINER** STORAGE TWO FOOD ITEM DRIP ITEM SAUCE
MAIN FOOD